

# Dulce selección

*Los reyes de la pastelería internacional se reúnen en Barcelona*

ISABEL DE VILLALONGA

Son los más prestigiosos y los que ofrecen mejores productos. Esto es lo que dicen de sus establecimientos, y parece que con razón, los setenta maestros pasteleros asociados a Relais Desserts, que están reunidos desde el domingo hasta hoy en el hotel Gran Sitges para celebrar un seminario de trabajo.

Relais Desserts es, posiblemente, la asociación de pastelería más elitista y exigente de Europa. No admite en su dulce seno más que a aquellos profesionales que tienen una estricta trayectoria artesanal, aquellos que trabajan directamente en su obrador y que consiguen superar un listón muy alto de calidad, creatividad y búsqueda continua de nuevas y tentadoras recetas. Sus establecimientos deben pasar también por exigentes controles en lo que se refiere a normas sanitarias, materias primas utilizadas y atención y servicio al cliente. Relais Desserts exige primerísima calidad en cada uno de los detalles, "nada parecido a esta avalancha de grandes industrias de la pastelería que venden sus productos en el supermercado envueltos en plástico, ni tampoco a los que regentan pastelerías cuya mercancía se compra en el exterior—dice Francisco Torreblanca, de Alicante, considerado por sus colegas como el mejor pastelero de España—. Los socios de Relais Desserts son auténticos artesanos que dominan toda la gama de la pastelería y sienten verdadera pasión por su profesión".

Fue precisamente con el objetivo

de preservar la tradición y la pureza de este oficio, frente a la creciente industrialización, que Relais Desserts nació en Francia en 1981. Tras unos años de desarrollo, esta asociación decidió hacerse internacional, y hace cinco años que empezó a abrir sus puertas a seleccionadísimos profesionales del resto del mundo, principalmente de Europa, que se reúnen en dos seminarios



Un arte de muy buen gusto

anuales de trabajo, para intercambiar ideas, recetas, sistemas de trabajo y reflexiones sobre el futuro de la pastelería, con el fin de poder responder así a las exigencias de una clientela que se está volviendo cada vez más entendida.

"Como en cada seminario celebrado hasta la fecha, se trabajarán al máximo las recetas elaboradas con un producto autóctono de la región

en donde se realice. En este caso hemos elegido la avellana de Reus y la almendra de Marcona para darlos a conocer en el exterior", dice Rafael Tugués.

Ejercerán de anfitriones de este seminario los tres únicos socios españoles que figuran en esta organización, Francisco Torreblanca, de Alicante; Joan Baixas, de Barcelona, y Rafael Tugués, de Lleida. La presidencia corresponde, por supuesto, a un francés, Gerard Bannwarth, propietario de dos reputadas pastelerías en Mulhouse, y los vicepresidentes son también franceses y verdaderas autoridades en la materia: Daniel Guiroux, Michel Roux y Jean Claude Sibernaler. Se contará asimismo con la presencia del gran Jean Paul Pignol, de Lyon, y de Denis Ruffet, factótum de Millet, una de las más prestigiosas pastelerías parisinas. En cuanto a la representación de otros maestros pasteleros europeos, hay que destacar a Paul Wittamer, de Bruselas, considerado como el número uno mundial en cuanto a chocolate, y al alemán H. Werner Fassbender, creador de un goloso imperio en el que trabajan doscientos empleados.

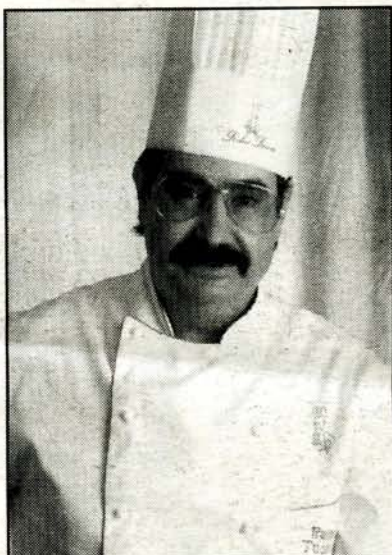
"Relais Desserts no es un coto cerrado—dice Joan Baixas— y está en un momento de apertura y expansión hacia nuevos socios, siempre que cumplan con los requisitos que señalan los estatutos. Ser miembro de la asociación exige algunos sacrificios, hay que asistir regularmente a los seminarios, y esto implica tiempo y dinero, pero, en definitiva, siempre es mucho más lo que se recibe."●

**Rafel  
Tugues**

**TOMA  
el  
DACA**

# “Hay que elaborar cuidando más la calidad”

Rafel Tugues i Armengol nació en Alentorn el día 12 de marzo de 1942. Es empresario, artesà pastisser, miembro de la Association Internationale Relais Dessert y actualmente responsable de organización del Seminario Internacional que la referida entidad celebrará en España, concretamente en Sitges este próximo otoño. Ha sido también ganador en más de 40 concursos artísticos de pastelería, entre los que cabe destacar el haber logrado un campeonato de Europa y primer premio en Luxemburgo, Italia y demás países europeos.



**Rafel Tugues.**

**Pregunta:** ¿Qué le motivó a circular por los caminos de esta profesión?

**Respuesta:** Nací entre harina y simplemente me limité a continuar con el oficio familiar.

**P:** Y el perfeccionamiento, ¿dónde lo hizo?

**R:** Empecé en Manresa, con unos familiares, y continué en el prestigioso establecimiento Mora, en Barcelona, y posteriormente en Marsella, y en grandes hoteles, como repostero.

**P:** De las monas ¿qué me dice, en qué personajes se ha inspirado este año como adorno?

**R:** He vuelto a los temas infantiles de siempre, aviones, trenes, casas, animales, peces...

**P:** ¿Las "monas" también han notado el "annus horribilis"?

**R:** No, pero sí el éxodo masivo, se ha traducido en un estancamiento en la venta.

**P:** ¿Hay que aprender a vender mejor?

**R:** Y también a elaborar cuidando más la calidad.

**P:** ¿Qué propone?

**R:** Potenciar una pastelería tradicional, pura, natural, sin químicas y sin ningún tipo de adulterantes.

**P:** ¿A más calidad, mayor consumo?

**R:** Evidentemente. Nosotros desde que elaboramos la bombonería, por citar un ejemplo, la venta de bombones se ha disparado.

**P:** ¿Crée más en el trabajo que en el talento?

**R:** Para un buen resultado son

imprescindibles los dos ingredientes.

**P:** ¿Cómo ve el país?

**R:** Con muchas dificultades.

**P:** Y a sí mismo, ¿cómo se ve?

**R:** Trabajador, honesto y emprendedor.

**P:** ¿Cómo se toma los reveses cuando algo le sale mal?

**R:** Procuro verlo como una lección.

**P:** Ahora, ¿por qué suspira?

**R:** Por seguir trabajando por mantener el prestigio profesional.

**P:** ¿Cuál ha sido su mayor acierto?

**R:** Haberme casado con Mercè.

**P:** ¿Y su mayor error?

**R:** Prefiero no recordarlo.

**P:** De la ciudad de Lleida, ¿cuál es la cuestión que requiere más urgente solución?

**R:** Potenciar una economía no basada únicamente en comercio, servicios y agricultura.

**P:** ¿Qué menú se le podría ofrecer para quedar bien con usted?

**R:** Me gusta probarlo todo, pero prefiero platos típicos, o carnes a la plancha.

**P:** ¿Y a mí qué menú de los suyos me sugiere para dejarme con la boca abierta?

**R:** Unos medallones de "foie-gras", un "magret" a la salsa agriculce y un Mozart, pastel "baba roi" de vainilla natural y praliné crustillan, acompañado de un "culis" de albaricoque. Y unas almendras Tugues, especialidad de la casa, para acompañar el café.

**Robert Moncasi i Puig**



## CARRER MAJOR

**ELS PRÒXIMS 4, 5 I 6 D'OCTUBRE**, se celebrarà a Sitges unes jornades organitzades per l'associació *Relais Desserts* que aplega els millors professionals i establiments de pastisseria artesana del món amb voluntat de perfeccionament i recerca de productes innovadors. Un professional de Lleida és membre de *Relais Desserts*.

## Relais Desserts: professió, qualitat i artesania

### LLEIDA

#### VIOLANT VILANA

Ara fa dotze anys naixia a França l'associació *Relais Desserts* amb l'objectiu d'agrupar els millors professionals i establiments de pastisseria artesana de França.

Amb els anys la idea va canviar i es va pensar que l'associació podia aspirar a més i va difondre la seva teoria a nivell europeu.

Actualment *Relais Desserts* està consolidada arreu i més de setanta pastissers de tota Europa, Amèrica i Àsia participen de la qualificació de mestres pastissers. A l'Estat espanyol només tres firmes participen a l'associació: Francisco Torreblanca d'Elda, Rafael Tugues de Lleida i en Joan Baixas de Barcelona.

Les firmes participaran a l'octubre a Sitges en unes jornades de l'organització que per primera vegada es fan a l'Estat espanyol.

Els mestres prepararan les seves exquisideses i demostraran allò que saben fer. Mentre els uns miraran els treballs, els altres posaran a la pràctica els seus coneixements. Per obtenir un producte de gran qualitat que sigui qualificat per ulls exigents i crítics.

Però no es tracta de competir sinó d'aprendre i d'aplicar el que s'ha anat aprenent amb els anys mitjançant esforços, errors i equivocacions.

*Relais Desserts* no deixa entrar qualsevol a l'associació. La marca l'ha de representar un empresari professional artesà de categoria reconeguda. Els materials amb què ha de treballar han de ser de primeríssima qualitat. No hi valen ni els colorants ni els additius ni els conservants. La



Tot i que no ho sembla es tracta d'una peça de xocolata. Un peça de Rafael Tugues, primer premi del festival d'occitània el 1985.

NOU DIARI

matèria primera ha de ser de la millor qualitat possible. L'artesà ha d'estar en procés de reciclatge de forma continuada, perquè no s'hi val a perdre el temps i perquè els clients es mereixen l'oportunitat de poder escollir entre les novetats més dolces,

més ensucrades i alhora més modernes.

El seminari de Sitges en el qual hi participarà l'artesà lleidatà agruparà vuit regions que seran constituïdes per proximitat geogràfica. Cada regió, doncs, presentarà les seves no-

ves receptes sota la supervisió d'un director per regió.

El trofeu màxim és el Lucien Peltier, el fundador de l'organització. A Sitges a més s'atorgarà un premi especial a una recepta elaborada amb un producte bàsic de denominació d'origen del país que en aquest cas serà l'ave llana.

*Relais Desserts* rep per aquests seminaris el suport de diverses institucions catalanes com la Generalitat i ajuntaments com el de Lleida, el de Sitges i el de Barcelona. El treball serà dur però la recompensa per als millors, diuen, tard o d'hora arriba.

**A les jornades de Sitges hi participa un professional artesà de Lleida**

**Relais Desserts aplega professionals de diversos països comunitaris**



## CITA DELS MESTRES PASTISSERS EUROPEUS A SITGES

Més de 60 mestres pastissers de tot Europa, membres de la prestigiosa associació Relais Desserts, es van intercanviar els seus secrets culinaris més ben guardats durant unes jornades que han tingut lloc a Sitges (Garraf). Els pastissers catalans van donar a conèixer als seus col·legues les virtuts dels fruits secs del país.

# Europa es rendeix a l'avellana

### Els fruits secs catalans, estrelles revelació de les jornades Relais Desserts

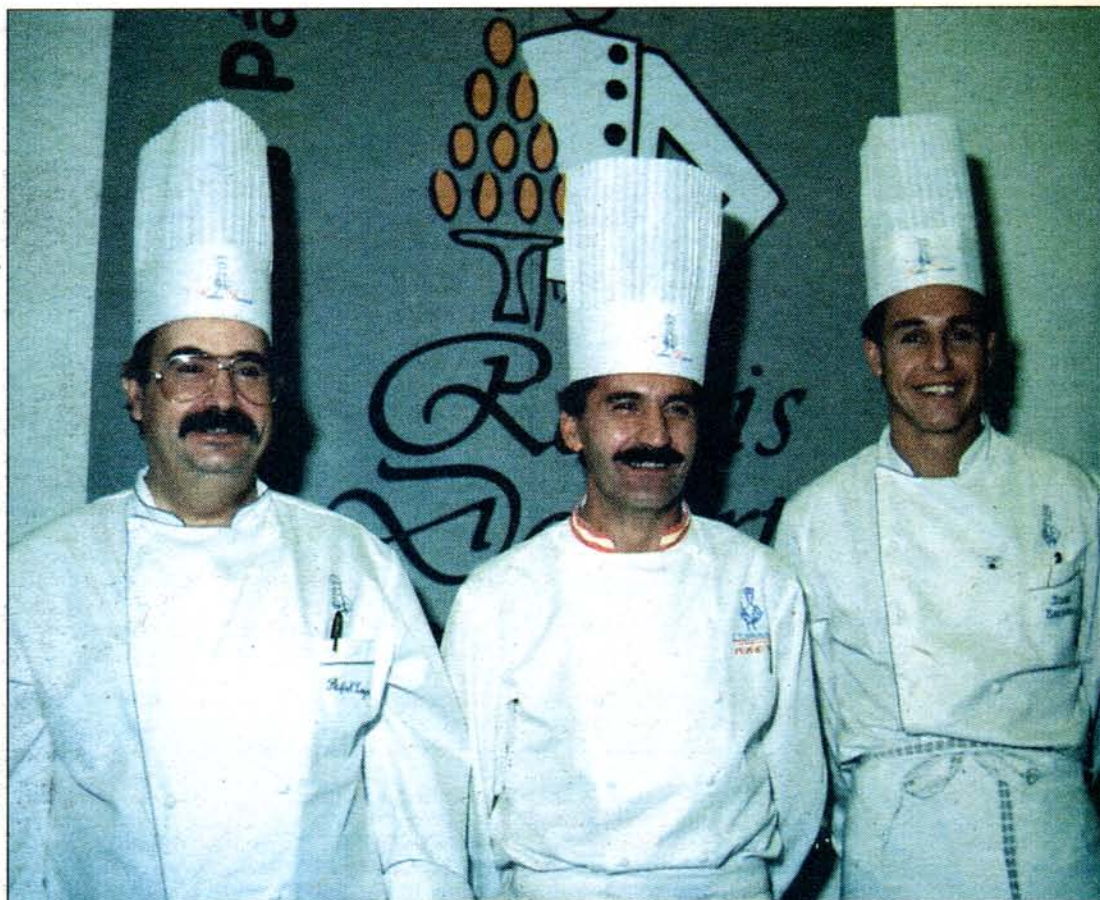
**BARCELONA**  
XAVIER CANALIS

Dos cops l'any, els mestres pastissers més importants d'Europa s'apleguen al voltant d'un obrador que fan servir entre tots. Una d'aquestes trobades té lloc sempre a França, al castell d'Ysenjeaux, seu de l'Escola Superior de Pâtisserie. L'altra és itinerant, i aquest cop els encarregats d'organitzar-la van ser els tres únics membres de l'associació Relais Desserts a Espanya. Es van intercanviar secrets, trucs, tècniques i noves fórmules, i les avellanes i les ametlles marcona van conquerir el cor i el paladar d'aquests exigents professionals.

Dijous passat al matí, una misteriosa furgoneta va estacionar a la part del darrera del luxós hotel Gran Sitges. Poc després, la seva càrrega era traspasada a un altre vehicle que, sense més preàmbuls, va enfilarse cap a la frontera francesa. "Per un moment, semblàvem contrabandistes, amb la càrrega i els vehicles amunt i avall", diu Rafael Tugues, pastisser de professió i un dels organitzadors de les jornades.

### 800 quilos d'ametlles

La càrrega que va ser portada tan ràpidament cap a França eren 800 quilos d'ametlles marcona i avellanes de Reus. "Quan Relais Desserts organitza unes jornades a l'estranger, els pastissers amfitrions han de presentar el millor del seu país per fer pastissos. I nosaltres vam presentar les avellanes i les ametlles mar-



Rafael Tugues, Francisco Torreblanca i Joan Baixas, els tres mestres pastissers de Relais Desserts que van donar a conèixer als seus col·legues europeus les virtuts de l'ametlla i l'avellana

NOU DIARI

cona, molt desconegudes a Europa".

Joan Baixas, de la pastisseria Baixas de Barcelona, Francisco Torreblanca, d'Alacant, i Rafael Tugues, de Lleida, són els tres membres de Relais Desserts a Espanya. Durant tres dies, ells van donar a conèixer als seus col·legues desenes d'especialitats pastisseres fetes a partir de

les avellanes i de les ametlles. La satisfacció entre els mestres pastissers europeus era evident al final de cada sessió de treball. Tanta satisfacció que no van poder evitar la temptació d'emportar-se a casa 800 quilos de fruits secs catalans per experimentar ells mateixos als seus obradors.

Relais Desserts té unes rigoreses condicions pel que fa a l'ad-

missió de nous membres, i això explica la reduïda participació del nostre país. "Ens separen anys de diferència", reconeix Tugues. "El professional europeu és més complet. Aquí hi ha falta de formació professional. Dispossem d'escoles, però no tenen prou força. Hi ha vocació entre els joves, però es desmoralitzen davant la falta de mitjans".



# Pastissers europeus compren 800 quilos d'avellana de Reus

## Els professionals, atrets per la qualitat del fruit

### SITGES

XAVIER CANALIS

Més de seixanta mestres pastissers de tot Europa, membres de la prestigiosa associació Relais Desserts, van intercanviar-se els seus secrets culinaris més ben guardats durant unes jornades que s'han dut a terme a Sitges. Els pastissers catalans van donar a conèixer als seus col·legues els virtuts dels fruits secs del país.

Dos cops l'any, els mestres pastissers més importants d'Europa s'apleguen al voltant d'un obrador que fan servir entre tots. Una d'aquestes trobades té lloc sempre a França, al castell d'Ysenjeaux, seu de l'Escola Superior de Pastisseria. L'altra, és itinerant, i aquest cop la seva organització va ser encarregada als tres únics membres de l'associació Relais Desserts a Espanya. Es van intercanviar secrets, trucs, tècniques i noves fórmules, i les avellanes i les ametlles marcona van conquerir el cor i paladar d'aquests exigents professionals.

Ahir al matí, una misteriosa furgoneta va estacionar a la part del darrere del luxós hotel Gran Sitges. Poc després, la seva càrrega era traspasada a un altre vehicle que, sense més preàmbuls, va enfilat dret cap a la frontera francesa. "Per un moment, semblàvem contrabandistes, amb la càrrega i els vehicles amunt i avall", diu Rafael Tugues, pastisser de professió i un dels organitzadors de les jorna-

des.

La càrrega que tan ràpidament va ser portada cap a França era 800 quilos d'ametlles marcona i avellanes de Reus. "Cada cop que Relais Desserts organitza unes jornades a l'estranger, els pastissers amfitrions han de presentar el millor del seu país per fer pastissos. I nosaltres vam presentar les avellanes i les ametlles marcona, fruits secs molt desconeguts a Europa", explica Tugues.

Joan Baixas, de la pastisseria Baixas, de Barcelona; Francisco Torreblanca, d'Alacant; i Rafael Tugues, de Lleida, són els tres únics membres de Relais Desserts a Espanya. Durant tres dies, ells van donar a conèixer als seus col·legues desenes d'especialitats pastisseres fetes a partir de les avellanes i de les ametlles. La satisfacció entre els mestres pastissers europeus era evident a la fi de cada sessió de treball. Tanta satisfacció, que no van poder evitar la temptació de portar-se cap a casa 800 quilos de fruits secs catalans per experimentar ells mateixos als seus obradors.

Relais Desserts, associació nascuda a França el 1981, té unes rigoroses condicions cara a l'admissió de nous membres, fet que explica la reduïda participació del nostre país. "Portem anys de diferència", reconeix Tugues. "El professional europeu és més complet. Aquí hi ha manca de formació professional", va dir aquest pastisser.



Pastissos fets amb avellanes

### Rafel Tugues i Mercè Raimat, la guinda d'un sopar reial

Van ser als Reales Alcázares per fer i servir els dolços i el pa del sopar íntim que va tancar les celebracions de la boda de la infanta Elena. Van quedar captivats de la senzillesa de la Família Reial, però els monarques també van quedar molt contents de l'àpat que havia preparat Casa Irene.

FOTO: C. I.

FOTO: ÓSCAR URGELES



Rafael Tugues se ha convertido en uno de los grandes artesanos de la repostería de Lleida. Sus dotes culinarias lo han llevado a ser un nombre prestigioso a nivel nacional en el difícil arte de la pastelería. Su participación en las asociaciones más prestigiosas del sector a nivel nacional lo han llevado a relacionarse con las principales autoridades de la pastelería y de la cocina internacional. Tugues, junto a su mujer y a su hijo han hecho de su establecimiento un lugar a tener en cuenta a la hora de organizar cualquier tipo de fiesta en Lleida.



Rafael Tugues, el primero por la derecha, después de recibir un galardón.

RIBERA

# Tugues, un maestro de la repostería

Las dotes artesanas de este pastelero son reconocidas en todo el país

**LLEIDA**  
Enric Ribera

Rafael Tugues es un nombre propio en el arte de la repostería. Es uno de los mejores y más completos profesionales en la artesanía de las materias dulces y también en los platos de cocina. Con ellos consiguen verdaderas obras de arte, tanto en el sabor de los productos elaborados como en la presentación y decoración de los mismos.

Su dilatada vida delante de los obradores, su valía demos-

trada, su categoría puesta de manifiesto a lo largo y ancho de muchos años de trabajo serio y constante han hecho que a Tugues lo asocien en Lleida y en el resto de Catalunya, como uno de los valores más destacados de cuantos profesionales tiene censados el colectivo de maestros "trattiers" de nuestro país. Como conocedor de las materias primas que se emplean en la condimentación de cocina, patelería, repostería, bombonería y heladería, Rafael Tugues y su esposa, con la

colaboración de su hijo -joven promesa con grandes dotes para el oficio- forman un equipo de vanguardia con proyección hacia el futuro ya que todos están preparados para hacer frente a los retos y fuerte competencia que se nos avecinan.

Rafael Tugues es, por méritos propios, miembro de asociaciones de gran prestigio a nivel internacional como Relais Dessert, de la que es un destacado y activo socio. Sus relaciones con la "flor y la nata" de la artesanía repostería y "trattier" del

mundo es un hecho evidente, incluso su amistad con el "monstruo" mundial de la repostería y la restauración, Gaston Lénotre, le viene por la afinidad profesional de los dos maestros.

Los servicios de Tugues están dirigidos a todo tipo de actos sociales, tanto si se celebran en sus salones como en cualquier punto de Lleida y sus tierras limítrofes. Pastelería Tugues convierte en éxito el ágape, el aperitivo, el pisolabis o cualquier convención.

## LaMañana

REDACCION, ADMINISTRACION  
Y TALLERES: POLIGONO  
INDUSTRIAL, 118.

TELÉFONO: 20 46 00  
FAX: 20 16 46

APARTADO DE CORREOS 11  
CODIGO POSTAL 25191

FRANQUEOCONCERTADO 25/6  
DEPOSITO LEGAL L-22-1971

OFICINA COMERCIAL: ENRIC  
GRANADOS, 24. TEL. 24 13 99

DELEGACION LA SEU D'URGELL  
TELÉFONO: 36 03 70 FAX: 35 16 58

CONTROL DE DIFUSION

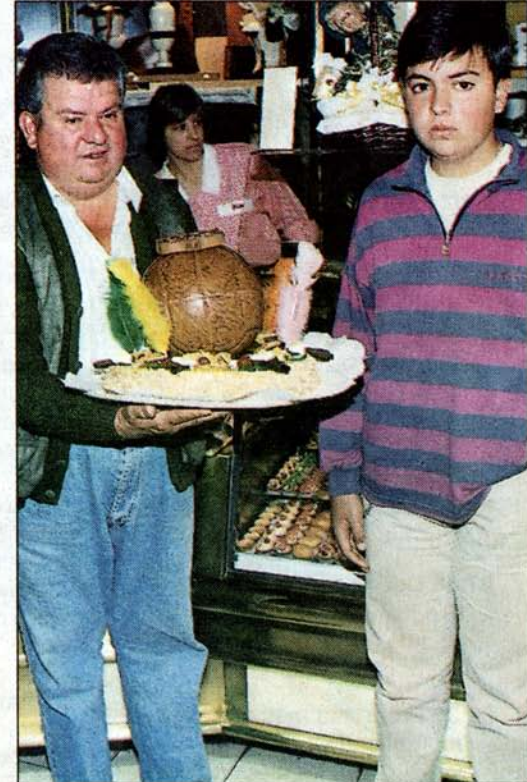
### LO ÚLTIMO

## Matrimonio para listos

Desde que la informática se puso a disposición del amor y la familia, las agencias matrimoniales con ordenador no son una novedad, pero Singapur quizá sea el único país del mundo donde el "servicio" es gubernamental. Las estadísticas oficiales descubrieron un día un grave problema social, el índice de crecimiento de la población perteneciente a las clases educadas disminuía, era bajo el porcentaje de mujeres con alta graduación académica que se casaban y los hombres preparados profesionalmente tendían a contraer matrimonio con mujeres de nivel intelectual menor. El ordenador, y la política estatal, dieron la respuesta: hay que fomentar el matrimonio entre gente inteligente para evitar la proliferación de mujeres listas solteras.



## el día en imágenes



ALBERT ANDREU

### Las monas de La Mañana se fueron a Torrefarrera y Valfogona de Balaguer

**LLEIDA** · Las dos monas que ha regalado LA MAÑANA fueron entregadas el viernes en presencia del maestro pastelero Rafael Tugues. Los responsables de Publicidad del diario, Francisco Rodríguez López-Cepero y Ramon Serrat, pusieron los

graciosos 101 Dálmatas en manos de Diego Ruza-fa, vecino de Torrefarrera, mientras que el responsable de distribución, Jaume Sentís, hizo lo propio con el quiosquero de Valfogona de Balaguer, Josep Flauria, quien, acompañado de su hijo, dio

buen cuenta del balón de chocolate con el escudo del Barça. Estas monas, como es tradicional, representan lo más dulce de la Semana Santa con los símbolos más preciados de este año, los simpáticos dálmatas y el sempiterno Barça.



PER MOLTS ANYS

1995



ÓSCAR URGELÉS

Palau brindó ayer por sus 13 años en el club junto a Eicacho, Rubio, Milinkovic y el prestigioso maestro repostero leridano Rafael Tugues



Sitges ha sido escenario durante tres días del seminario organizado por la Asociación Internacional de Maestros Pasteleros Relais Desserts. En la clausura del mismo y en una cena de gala que se celebró en el Palau de Pedralbes de Barcelona se le entregó a Rafael Tugues, maestro pastelero de Lleida y miembro de la Asociación Relais Desserts, el trofeo Lucien Peltier. En las jornadas de Sitges se dio especial protagonismo a la "ametlla marcona". La Generalitat apoyó económicamente este importante evento.



Rafael Tugues con el trofeo Lucien Peltier.

ÓSCAR URGELÉS

# Tugues recibe el trofeo Lucien Peltier

## El maestro pastelero de Lleida, galardonado por Relais Desserts

### LLEIDA

José Luis Naranjo

Rafael Tugues, maestro pastelero de Lleida y miembro de la Association Internationale des Maîtres Pâtisseries Relais Desserts, ha sido galardonado con el trofeo Lucien Peltier a la mejor organización del seminario de la Asociación que se ha celebrado en el Hotel Gran Sitges y al mejor buffet que se ha presentado en el mismo. Joan Baixes, de Barcelona, y Francisco Torreblanca, de Alicante, que

junto a Rafael Tugues, de Lleida, son los tres miembros españoles de la Asociación Internacional de Maestros Pasteleros Relais Desserts, fueron también galardonados con el Trofeo.

El Buffet que presentó Rafael Tugues estaba formado por un Pato Donald de chocolate, un centro de frutas y pastelería de la casa. Aunque el seminario -que duró tres días- se realizó en Sitges, la entrega del trofeo tuvo como escenario el Palau de Pedralbes de Barcelona, cedido por el Ayuntamiento de esta ciu-

dad. El Trofeo le fue entregado a Rafael Tugues por el presidente de la Asociación, el alemán Gerard Bannwarth. Además del buffet de dulces, Tugues realizó una escultura de hielo que presidió la entrada del Hotel Gran Sitges durante el seminario.

La Asociación Internacional de Maestros Pasteleros fue creada en 1981 y está compuesta por 80 miembros de toda Europa y uno de Japón. Durante el año celebran dos seminarios, uno en primavera y otro en otoño. El

próximo se celebrará en abril en la Escuela Superior de Pastelería de Francia que está en Yseangeaux. Estos seminarios sirven para crear fórmulas nuevas y mejorar las actuales.

Los estatutos de esta Asociación son muy rígidos. "No podemos utilizar productos químicos y las materias primas tienen que ser nobles y de primera calidad", informa Tugues. Para entrar en la Asociación "se ha de tener un establecimiento de gran nivel", además de otras exigencias y pruebas que hay que superar.